840160902 ENv02.qxd:840148300 Ev01.qxd 1/3/12 11:06 AM Page 1



Roaster Oven

READ BEFORE USE

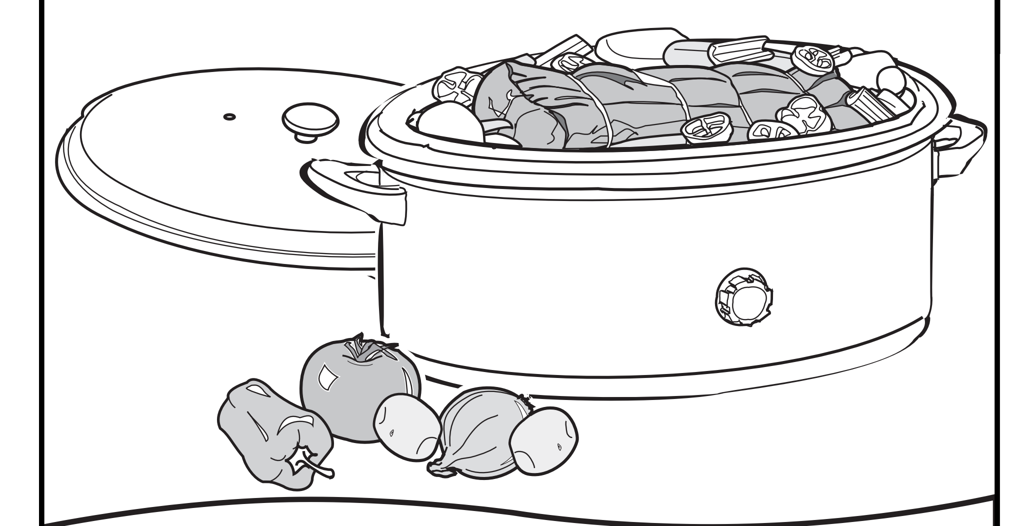
Rôtissoire

LIRE AVANT UTILISATION

Horno Asador

LEA ANTES DE USAR

Le invitamos a leer cuidadosamente este instructivo antes de usar su aparato.



840160902

⚠WARNING

Shock Hazard

- Do not immerse this appliance in water or other liquid.
- This appliance has a polarized plug (one wide blade) that reduces the risk of electrical shock. The plug fits only one way into a polarized outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or using an adaptor. If the plug does not fit, reverse the plug. If it still does not fit, have an electrician replace the outlet.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. Use oven mitts to remove the insert pan or rack from the roaster oven; or to remove a baking pan or cooked food from the insert pan.
4. To protect against electrical shock, do not immerse roaster base, cord, or plug in water or other liquid.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Call our toll-free customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including the stove.
11. To disconnect, turn any control to OFF; then remove plug from wall outlet.
12. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
13. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
14. Steam escaping from under lid is hot and can burn.
15. Do not use without the insert pan specifically designed for this model.
16. Do not use appliance to melt wax or any other non-food use.
17. Do not allow flammable materials such as curtains, draperies, walls, cabinets, backsplashes and the like to touch any part of the roaster oven while it is in operation.
18. Do not use appliance for other than intended use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Other Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

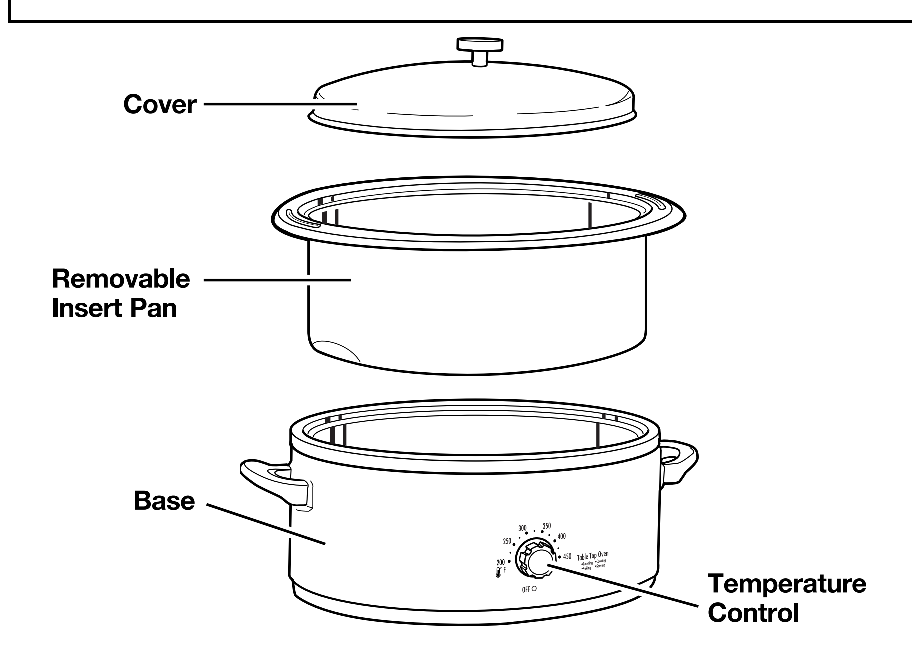
WARNING! Shock Hazard: This appliance has a polarized plug (one wide blade) that reduces the risk of electric shock. The plug fits only one way into a polarized outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or by using an adapter. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, have an electrician replace the outlet.

The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary, an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the appliance. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

To avoid an electrical circuit overload, do not use another high-wattage appliance on the same circuit with this appliance.

Parts & Features

IMPORTANT! PLEASE READ THIS BOOK! THE ROASTER OVEN COOKS SOME FOODS FASTER THAN A CONVENTIONAL OVEN.



Using Your Roaster Oven

Tips for Using

BEFORE FIRST USE: Wash the insert pan and lid before using. During the first use of the roaster oven, some smoke and odor may be noticed. The smoke and odor should not occur after this first heating of the oven.

- The insert pan should always be used when cooking in the roaster oven. If cooking large quantities of soups or stews, the insert pan may be used as the cooking pan in the roaster base. It may also be used as a large roasting pan in the roaster base.
- Do not use the insert pan as a baking pan for cakes, breads, or casseroles. A separate pan must be placed in the insert pan when cooking these foods.
- Before baking or roasting in the roaster oven, make sure the pan or dish you plan to use will fit by placing it in the insert pan.
- We do not recommend using oven roasting bags in the roaster oven.
- Do not remove the cover of the roaster oven unless necessary. Removing the cover allows heat to escape and affects the temperature of the roaster oven.

How to Use

1. Make sure temperature control is turned to OFF. Plug cord into 120 volt AC outlet.
2. Place food to be cooked in a pan (or directly in the insert pan) and then place in the roaster oven and replace the cover.
3. Set temperature control to desired setting.
4. When finished cooking, remove cover and then remove food.
5. Turn temperature control to OFF and unplug roaster oven.

NOTES:

- The insert pan should always be placed in the roaster base when cooking.
- If your model has a nonstick insert pan, do not preheat the roaster oven. This will shorten the life of the non-stick coating.

⚠CAUTION

- Escaping steam may cause burns.
- Use hot mitts to protect hands when removing insert pan, rack, baking pan or cooked food.

Roasting Meats and Poultry

- When preparing to roast, place the meat or poultry in the insert pan. Then place the insert pan in the roaster oven and replace the cover.
- We recommend the use of a meat thermometer to assure perfectly cooked roasts and poultry every time. If using a meat thermometer, the meat or poultry should be removed from the roaster oven when the thermometer reading is 5 to 10 degrees below the desired temperature. The internal temperature will continue to rise after the meat has been removed from the roaster oven.

Meat Roasting Chart

- The Roasting Chart lists cooking times for tender cuts of meat that are usually dry-roasted. These roasts are from the rib or sirloin area. To tenderize cuts from the leg (ham) or shoulder/chuck area, cook in liquid for a longer period of time.
- Roasting times indicated are approximate and should be used only as a general guideline. Individual cuts of meat and personal preference may dictate longer or shorter roasting times.

CUT	TEMPERATURE	MINUTES PER POUND
Beef roasts (4 lbs/1.8 kg)	325°F/160°C	12 to 20
Pork roasts (3 lbs/1.35 kg)	325°F/160°C	20 to 30
Smoked ham		
Cook before eating	325°F/160°C	15 to 30
Fully cooked	325°F/160°C	12 to 25

Final Meat Thermometer Readings

Cook to desired doneness by measuring the internal temperature of the meat with a meat thermometer.

MEAT	RARE	MEDIUM	WELL DONE
Beef	140°F/60°C	160°F/70°C	170°F/77°C
Pork	*	160°F/70°C	170°F/77°C
Lamb	140°F/60°C	160°F/70°C	170°F/77°C
Smoked ham			
Cook before eating			160°F/70°C
Fully cooked			140°F/60°C
Poultry			
Roasting chicken			180°F/82°C
Turkey			180°F/82°C

Quantity Cooking

- The insert pan may be used as a large cooking utensil when cooking or heating large quantities, about 5 quarts (5 L). It may be used to simmer sauces, soups, or stews, or simply to heat or warm large quantities.
- For example, set the temperature control at 250°F (120°C) and the roaster oven will warm soup or spaghetti sauce from refrigerated temperature to serving temperature in about one hour.

Cleaning

1. Turn temperature control to OFF. Unplug roaster oven from outlet and let cool.
2. Wash cover and insert pan in hot, soapy water. To remove burned-on food, let soak, then scrub with a nylon scouring pad. Rinse in hot water, then dry.
3. Wipe the inside of the roaster base with a damp cloth.
4. Wipe the outside of the roaster oven with a damp, soapy cloth; then dry.

⚠WARNING

Electrical Shock Hazard

- Disconnect power before cleaning.
- Do not immerse cord, plug or base in any liquid.

Failure to follow these instructions can result in death or electrical shock.

Recipes Using Insert Pans

Baked Potatoes

3 to 4 pounds (1.35 to 1.8 kg) baking potatoes, about 5 to 8 potatoes

Scrub potatoes and pierce with a fork. Stack potatoes in the insert pan so that they do not touch sides. Place cover on roaster and bake at 400°F (205ºC) for 1 hour and 15 minutes or until tender when pierced with a fork.

Honey Roasted Spareribs

For marinade:
1 teaspoon (5 ml) minced garlic
1 cup (250 ml) packed light brown sugar
1 cup (250 ml) honey
1/4 cup (60 ml) cider vinegar
1/4 cup (60 ml) Worcestershire sauce
1 tablespoon (15 ml) salt
2 teaspoons (10 ml) ground ginger
1 teaspoon (5 ml) Tabasco
4 racks pork spareribs (about 4 pounds [1.8 kg])

Combine garlic, brown sugar, honey, vinegar, Worcestershire, salt, ginger, and Tabasco; mix well. Cut ribs to fit into insert pan without touching the sides. Coat spareribs with marinade. Place spareribs in insert pan and pour 1 cup (250 ml) of marinade over ribs. Roast at 350°F (180ºC) for one hour. Add remaining marinade and roast an additional hour. **Makes 4 servings.**

Oven Roasted Beef Stew

2 pounds (900 g) beef chuck roast, cut into 1-inch (2.5 cm) cubes
1 pound (450 g) bag baby carrots
2 large potatoes, cubed
2 10¾ ounce (309 g) cans condensed cream of tomato soup
3 cups (750 ml) water
1.5 ounce (45 g) envelope beef stew seasoning mix

Place beef, carrots, and potatoes in insert pan. In a bowl, whisk together the soup, water, and seasoning packet. Pour over beef and vegetables. Cover and roast at 250°F (120ºC) for 3 hours or until beef is tender. Occasionally remove cover and stir. **Makes 4 to 6 servings.**

Recipes Using Other Pans or Baking Dishes

Fruit Crisp

3 cups (750 ml) sliced apples (or frozen blueberries)
1 cup (250 ml) quick oats
2/3 cup (150 ml) brown sugar
1/2 cup (125 ml) flour
1 teaspoon (5 ml) cinnamon
1/4 teaspoon (1.25 ml) salt
1/4 teaspoon (1.25 ml) nutmeg
1/2 cup (125 ml) butter melted

Place apples or berries in a greased 9- x 5-inch (23 x 13 cm) loaf pan. In a medium bowl, combine oats, brown sugar, flour, cinnamon, salt, and nutmeg. Stir to mix. Add butter and stir until crumbly. Spoon the mixture on top of fruit. Place pan in oven. Cover and bake at 400°F (205ºC) for 30 minutes or until bubbly. **Makes 4 servings.**

Old Fashioned Bread Pudding

6 slices bread
2 eggs
2 egg yolks
1/2 cup (125 ml) sugar
1 cup (250 ml) milk
14-ounce (400 g) can sweetened condensed milk
1 teaspoon (5 ml) vanilla

Grease a 9- x 5-inch (23 x 13 cm) loaf pan. Cut bread slices into 1-inch (2.5 cm) pieces. Dump into prepared loaf pan. Combine eggs, egg yolks, sugar, milk, sweetened condensed milk, and vanilla. Beat with whisk until mixed. Pour over bread in pan. Push bread down into mixture to completely coat. Pour 2 cups (500 ml) hot tap water into insert pan. Carefully set filled loaf pan in water. Cover and bake at 375°F (190ºC) for 45 minutes. **Makes 4 servings.**

LIMITED WARRANTY

This warranty applies to products purchased and used in the U.S. and Canada. This is the only express warranty for this product and is in lieu of any other warranty or condition.

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of original purchase. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product or any component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with returning the product to us and our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is no longer available, we will replace with a similar one of equal or greater value.

This warranty does not cover glass, filters, wear from normal use, use not in conformity with the printed directions, or damage to the product resulting from accident, alteration, abuse, or misuse. This warranty extends only to the original consumer purchaser or gift recipient. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to make a warranty claim. This warranty is void if the product is used for other than single-family household use or subjected to any voltage and waveform other than as specified on the rating label (e.g., 120V ~ 60 Hz).

We exclude all claims for special, incidental, and consequential damages caused by breach of express or implied warranty. All liability is limited to the amount of the purchase price. **Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose, is disclaimed except to the extent prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty.** This warranty gives you specific legal rights. You may have other legal rights that vary depending on where you live. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental, or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

To make a warranty claim, do not return this appliance to the store. Please call 1.800.851.8900 in the U.S. or 1.800.267.2826 in Canada or visit proctorsilex.com in the U.S. or proctorsilex.ca in Canada. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.

⚠AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution

- N'immergez pas cet appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame plus large) qui réduit les risques d'électrocution. La fiche s'introduit dans la prise polarisée dans un sens seulement. Ne nuisez pas à la conception sécuritaire de la fiche en la modifiant de quelque façon que ce soit ou en utilisant un adaptateur. Placez la fiche dans l'autre sens si elle refuse de s'introduire dans la prise. S'il est encore impossible d'insérer la fiche, demandez à un électricien de remplacer la prise électrique.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électroménagers, des précautions fondamentales de sécurité doivent toujours être observées, y compris ce qui suit :

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou boutons.
3. Utiliser des gants de cuisine pour retirer le contenant intérieur ou la grille de la rôtissoire ; ou pour sortir un moule à gâteau ou des aliments cuits du contenant intérieur.
4. Pour protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger la base de la rôtissoire, le cordon ou la fiche dans l'eau ou autre liquide.
5. Une bonne surveillance est nécessaire pour tout appareil utilisé par des enfants ou près d'eux.
6. Débrancher l'appareil de la prise de courant électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant un nettoyage. Le laisser refroidir avant d'y placer ou d'y enlever des pièces et avant un nettoyage.
7. Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec une fiche ou un cordon endommagé, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Appeler notre numéro sans frais de service à la clientèle pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil ménager peut causer des blessures.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur.
10. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ni toucher des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
11. Pour déconnecter, tourner la commande de température sur OFF (arrêt), puis débrancher la fiche de la prise murale.
12. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz chaud, ou d'un élément électrique, ou dans un four chauffé.
13. Une grande précaution doit être prise lors de l'utilisation d'un appareil électroménager contenant de l'huile chaude ou autres liquides chauds.
14. La vapeur s'échappant de dessous le couvercle est chaude et peut causer des brûlures.
15. Ne pas utiliser sans le plat amovible conçu spécialement pour ce modèle.
16. Ne pas utiliser cet appareil pour faire fondre de la cire ou pour tout autre usage non alimentaire.
17. Veiller à ce que les matériaux inflammables tels que les rideaux, tentures, murs, armoires, dosserets, etc. ne touchent aucune partie de la rôtissoire durant son utilisation.
18. Ne pas utiliser l'appareil électroménager à une fin autre que l'utilisation prévue.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS !

Autres renseignements de sécurité aux consommateurs

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

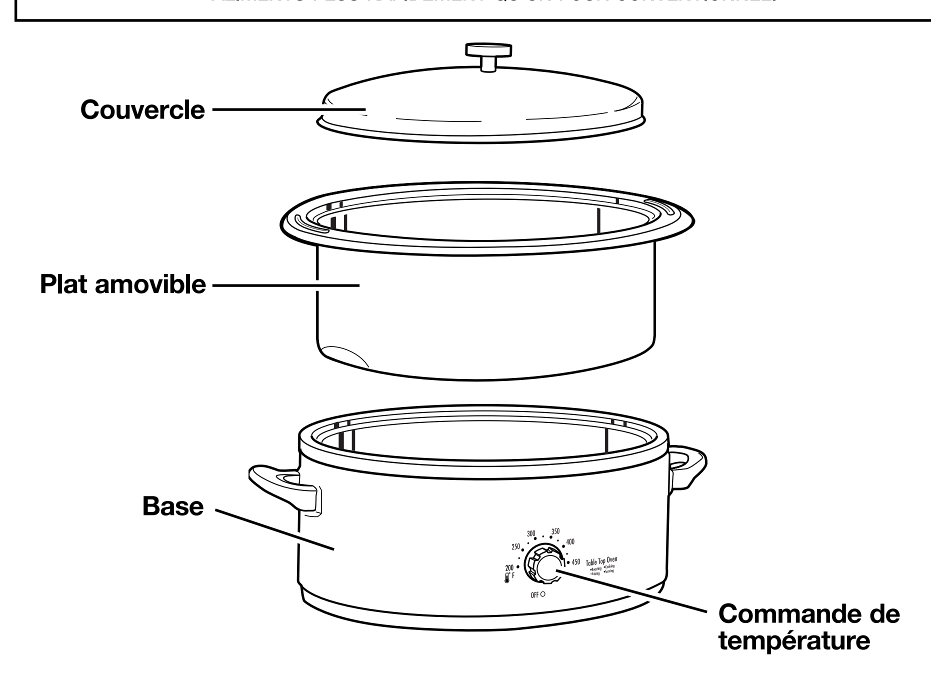
AVERTISSEMENT ! Risque d'électrocution : Cet appareil électroménager possède une fiche polarisée (une broche large) qui réduit le risque d'électrocution. Cette fiche n'entre que dans un seul sens dans une prise polarisée. Ne contrecarrez pas l'objectif sécuritaire de cette fiche en la modifiant de quelque manière que ce soit ou en utilisant un adaptateur. Si vous ne pouvez pas insérer complètement la fiche dans la prise, inversez la fiche. Si elle refuse toujours de s'insérer, faire remplacer la prise par un électricien.

La longueur du cordon installé sur cet appareil a été sélectionnée afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de faux pas causés par un fil trop long. L'utilisation d'une rallonge approuvée est permise si le cordon est trop court. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être équivalentes ou supérieures aux caractéristiques de l'appareil. Prendre toutes les précautions nécessaires pour installer la rallonge de manière à ne pas la faire courir sur le comptoir ou sur une table pour éviter qu'un enfant ne tire sur le cordon ou trébuche accidentellement.

Pour éviter la surcharge du circuit électrique, ne pas utiliser un autre appareil à haute puissance sur le même circuit que cet appareil.

Pièces et caractéristiques

IMPORTANT : VEUILLEZ LIRE CE LIVRET ! LA RÔTISSOIRE CUIT CERTAINS ALIMENTS PLUS RAPIDEMENT QU'UN FOUR CONVENTIONNEL.



Utilisation de la rôtissoire

AVANT L'UTILISATION INITIALE : Laver le plat et le couvercle. Lors de l'utilisation initiale de la rôtissoire, on remarquera peut-être de la fumée et une odeur. On ne devrait pas percevoir de fumée ou d'odeur après le premier chauffage de la rôtissoire.

Renseignements à propos de la rôtissoire

- Le plat amovible devrait toujours être utilisé lors de la cuisson dans la rôtissoire. Si l'on prépare de grandes quantités de soupes ou de ragoûts, le plat amovible peut être utilisé comme plat de cuisson dans la base de la rôtissoire. Il peut également servir de grande rôtissoire dans la base.
- Ne pas utiliser le plat amovible pour la cuisson de gâteaux, pains ou mets en sauce. Un plat distinct doit être placé dans le plat amovible lors de la cuisson de ces aliments.
- Avant de faire cuire ou de rôtir dans la rôtissoire, s'assurer que le plat que vous prévoyez utiliser conviendra en le plaçant dans le plat amovible.
- Nous ne recommandons pas d'utiliser des sacs de rôtissage au four dans la rôtissoire.
- Ne pas enlever le couvercle de la rôtissoire inutilement. Enlever le couvercle laisse la chaleur s'échapper et affecte la température de la rôtissoire.

Mode d'emploi

1. S'assurer que la commande de température est tournée à OFF. Brancher le cordon dans une prise de 120 V CA.
2. Placer la nourriture à faire cuire dans un plat (ou directement dans le plat amovible), puis le placer dans la rôtissoire et replacer le couvercle.
3. Régler la température tel que désiré.
4. Une fois la cuisson terminée, enlever le couvercle, puis retirer les aliments.
5. Tourner la commande de température à OFF, puis débrancher la rôtissoire.

REMARQUES :

- Le plat amovible devrait toujours être placé dans la rôtissoire lors de la cuisson.
- Si votre modèle comporte un plat amovible antiadhérent, ne pas préchauffer la rôtissoire. Cela raccourcirait la durée de vie du revêtement anti-adhésif.

⚠ATTENTION

- La vapeur qui s'échappe peut causer des brûlures.
- Utilisez des gants de cuisine pour vous protéger les mains quand vous enlevez la grille, le plat amovible, les bacs ou des aliments cuits.

Rôtissage de viandes et volailles

- Lors de la préparation pour le rôtissage, placer la viande ou la volaille dans le plat amovible. Placer ensuite le plat amovible dans la rôtissoire et replacer le couvercle.
- Nous recommandons l'utilisation d'un thermomètre à viande pour assurer une cuisson parfaite des rôtis et de la volaille à chaque fois.
- Si on utilise un thermomètre à viande, la viande ou la volaille devrait être retirée de la rôtissoire lorsque la température sur le thermomètre est de 5 à 10° en-dessous de la température désirée. La température interne continuera de s'élever après que la viande a été retirée de la rôtissoire.

Tableau de rôtissage des viandes

- Le tableau de rôtissage donne les durées de cuisson pour les morceaux de viande tendre qui sont habituellement rôtis à sec. Ces rôtis proviennent des côtes ou de la surlonge. Pour attendrir des morceaux provenant de la cuisse (jambon) ou de l'épaule/bloc, faire cuire dans un liquide pendant une période plus longue.
- Les durées de rôtissage indiquées sont approximatives et devraient être utilisées simplement comme directives générales. Les morceaux individuels et les préférences personnelles peuvent nécessiter des durées de rôtissage plus longues ou plus courtes.

COUPE	TEMPÉRATURE	MINUTES PAR LIVRE
Rôtis de boeuf 1,8 kg (4 lb)	160 °C/325 °F	12 à 20
Rôtis de porc 1,3 kg (3 lb)	160 °C/325 °F	20 à 30
Jambon fumé		
À faire cuire avant de manger	160 °C/325 °F	15 à 30
Entièrement cuit	160 °C/325 °F	12 à 25

Lectures finales sur un thermomètre à viande

Faire cuire au degré de cuisson désiré en mesurant la température interne de la viande avec un thermomètre à viande.

VIANDE	SAIGNANT	À POINT	BIEN CUIT
Boeuf	60 ºC/140 °F	70 ºC/160 °F	77 ºC/170 °F
Porc	*	70 ºC/160 °F	77 ºC/170 °F
Agneau	60 ºC/140 °F	70 ºC/160 °F	77 ºC/170 °F
Jambon fumé			
À faire cuire avant de manger			70 ºC/160 °F
Entièrement cuit			60 ºC/140 °F
Poultry			
Poulet			82 ºC/180 °F
Dinde			82 ºC/180 °F

Cuisson de grandes quantités

- Le plat amovible peut être utilisé comme ustensile de cuisson pour faire cuire de grandes quantités, environ 5-pintes (5 L). On peut s'en servir pour faire mijoter des sauces, soupes ou ragoûts ou simplement pour chauffer ou réchauffer de grandes quantités.
- Par exemple, régler la commande de température à 121 °C (250 °F) et la rôtissoire réchauffera une soupe et de sauce à spaghetti d'une température réfrigérée à une température de service en une heure environ.

Nettoyage de la rôtissoire

1. Tourner la commande de température à OFF (arrêt). Débrancher la rôtissoire de la prise et la laisser refroidir.

2. Laver le couvercle et le plat amovible dans de l'eau chaude savonneuse. Pour enlever les aliments brûlés sur la surface, faire tremper, puis frotter avec un tampon de récurage en nylon. Rincer dans de l'eau chaude, puis sécher.

3. Essuyer l'intérieur de la base de la rôtissoire avec un linge humide.

4. Essuyer l'extérieur de la rôtissoire avec un linge humide savonneux, puis sécher.

⚠AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution

- Débrancher de la prise de courant avant le nettoyage.
- Ne pas immerger le cordon, la fiche ou la base dans quelque liquide que ce soit.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner l'électrocution, voire le décès.

Recettes utilisant les ustensiles inclus

Pommes de terre au four

3 à 4 livres (1.35 à 1.8 kg) de pommes de terre à cuire,
environ 5 à 8 pommes de terre

Frotter les pommes de terre pour les nettoyer et les percer à l'aide d'une fourchette. Empiler les pommes de terre dans le plat amovible, de façon qu'elles ne touchent pas les parois. Couvrir la rôtissoire et cuire au four à 205° C (400 °F) pendant 1 heure et 15 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres lorsque percées à l'aide d'une fourchette.

Petites côtes de porc rôties au miel

Pour la marinade :
1 cuillère à thé (5 ml) d'ail émincé
1 tasse (250 ml) de cassonade légèrement tassé
1 tasse (250 ml) de miel
1/4 tasse (60 ml) de vinaigre de cidre
1/4 tasse (60 ml) de sauce Worcestershire
1 cuillère à soupe (15 ml) de sel
2 cuillères à thé (10 ml) de gingembre moulu
1 cuillère à thé (5 ml) de Tabasco
4 rangées de petites côtes de porc (environ 4 livres [1.8 kg])

Bien mélanger ensemble l'ail, le cassonade, le miel, le vinaigre, la sauce Worcestershire, le sel, le gingembre et le Tabasco. Couper les petites côtes pour qu'elles rentrent dans le contenant intérieur sans toucher les parois. Recouvrir les côtes de marinade. Les mettre dans le plat amovible et verser une tasse de marinade dessus. Rôtir à 180 °C (350 °F) pendant une heure. Verser le restant de la marinade et rôtir une heure de plus. **Donne 4 portions.**

Ragoût de boeuf rôti au four

2 lb (900 g) de rôti de fin de palette, coupé en cubes de 1 po (2,5 cm)
1 lb (450 g) de mini-carottes
2 grosses pommes de terre, coupées en cubes
2 boîtes de 10 ¾ oz (309 g) de crème de tomate (soupe) condensée
3 tasses (750 ml) d'eau
1 sachet de 1,5 oz (45 g) de mélange d'assaisonnement pour ragoût de boeuf

Mettre le boeuf, les carottes et les pommes de terre dans le plat amovible. Dans un bol, fouetter la soupe, l'eau et l'assaisonnement en sachet. Verser sur le boeuf et les légumes. Couvrir et rôtir à 120 °C (250 °F) pendant 3 heures ou jusqu'à ce que le boeuf soit tendre. Découvrir occasionnellement pour remuer. **Donne 4 à 6 portions.**

Recettes utilisant d'autres ustensiles ou plats de cuisson

Croustade aux fruits

3 tasses (750 ml) de pommes en tranches (ou de bleuets congelés)
1 tasses (250 ml) d'avoine à cuisson rapide
2/3 tasse (150 ml) de cassonade
1/2 tasse (125 ml) de farine
1 cuillère à thé (5 ml) de cannelle
1/4 cuillère à thé (1.25 ml) de sel
1/4 cuillère à thé (1.25 ml) de noix de muscade
1/2 tasse (125 ml) de beurre fondu

Mettre les pommes ou les baies dans un moule à pain graissé de 9 x 5 po (23 x 13 cm). Dans un bol moyen, mélanger l'avoine, le cassonade, la farine, la cannelle, le sel et la noix de muscade. Bien mélanger. Ajouter le beurre et mélanger jusqu'à consistance friable. Verser le mélange sur les fruits. Mettre le moule au four. Couvrir et cuire à 205 ºC (400 °F) pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que le mélange bouillonne. **Donne 4 portions.**

Pudding de pain à l'ancienne

6 tranches de pain
2 oeufs
2 jaunes d'oeufs
1/2 tasse (125 ml) de sucre
1 tasse (250 ml) de lait
1 boîte de 14 oz (400 g) de lait condensé sucré
1 cuillère à thé (5 ml) de vanille

Graisser un moule à pain de 9 x 5 po (23 x 13 cm). Couper les tranches de pain en morceaux de 1 po (2,5 cm). Verser dans le moule à pain préparé. À l'aide d'un fouet, mélanger les oeufs, les jaunes d'oeufs, le sucre, le lait, le lait condensé sucré et la vanille. Verser sur le pain. Appuyer le pain dans le mélange jusqu'à ce qu'il en soit recouvert. Verser 2 tasses (500 ml) d'eau chaude du robinet dans le plat amovible. Placer délicatement le moule à pain rempli dans l'eau. Couvrir et cuire au four à 190 ºC (375 °F) pendant 45 minutes. **Donne 4 portions.**

GARANTIE LIMITÉE

Cette garantie s'applique aux produits achetés et utilisées aux É.-U. et au Canada. C'est la seule garantie expresse pour ce produit et est en lieu et place de tout autre garantie ou condition.

Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de main-d'oeuvre pour une période de un (1) an à compter de la date d'achat d'origine. Au cours de cette période, votre seul recours est la réparation ou le remplacement de ce produit ou tout composant s'avérant défectueux, à notre gré, mais vous êtes responsable de tous les coûts liés à l'expédition du produit et le retour d'un produit ou d'un composant dans le cadre de cette garantie. Si le produit ou un composant n'est plus offert, nous le remplacerons par un produit similaire de valeur égale ou supérieure.

Cette garantie ne couvre pas le verre, les filtres, l'usure d'un usage normal, l'utilisation non conforme aux directives imprimées, ou des dommages au produit résultant d'un accident, modification, utilisation abusive ou incorrecte. Cette garantie s'applique seulement à l'acheteur original ou à la personne l'ayant reçu en cadeau. La présentation du reçu de vente d'origine comme preuve d'achat est nécessaire pour faire une réclamation au titre de cette garantie. Cette garantie s'annule si le produit est utilisé autrement que par une famille ou si l'appareil est soumis à toute tension ou forme d'onde différente des caractéristiques nominales précisées sur l'étiquette (par ex. : 120 V ~ 60 Hz).

Nous excluons toutes les réclamations au titre de cette garantie pour les dommages spéciaux, consécutifs et indirects causés par la violation de garantie expresse ou implicite. Toute responsabilité est limitée au prix d'achat. **Chaque garantie implicite, y compris toute garantie ou condition de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier, est exonérée, sauf dans la mesure interdite par la loi, auquel cas la garantie ou condition est limitée à la durée de cette garantie écrite.** Cette garantie vous donne des droits légaux précis. Vous pouvez avoir d'autres droits qui varient selon l'endroit où vous habitez. Certaines provinces ne permettent pas les limitations sur les garanties implicites ou les dommages spéciaux ou indirects de telle sorte que les limitations ci-dessus ne s'appliquent peut-être pas à votre cas.

Ne pas retourner cet appareil au magasin lors d'une réclamation au titre de cette garantie. Téléphoner au 1.800.851.8900 aux É.-U. ou au 1.800.267.2826 au Canada ou visiter le site internet www.proctorsilex.com aux É.-U. ou www.proctorsilex.ca au Canada. Pour un service plus rapide, trouvez le numéro de modèle, le type d'appareil et les numéros de série sur votre appareil.

⚠ADVERTENCIA

Peligro de Choque Eléctrico

- No sumerja este aparato en agua u otro líquido.
- Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una pata más ancha) que reduce el riesgo de choque eléctrico. El enchufe calza únicamente en una dirección dentro del tomacorriente polarizado. No trate de obviar el propósito de seguridad del enchufe al tratar de modificarlo de alguna manera o al usar un adaptador. Si el enchufe no calza, inviértalo. Si aún así no calza, llame a un electricista para que reemplace el tomacorriente.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Cuando use aparatos eléctricos, es importante seguir todas las precauciones de seguridad que incluyen lo siguiente:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
3. No toque superficies calientes. Use las manijas o las perillas.
4. Use guantes de cocina para sacar la asadera de inserción o la rejilla del horno asador; o para sacar una asadera o alimentos cocidos de la asadera de inserción.
5. Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no sumerja la base del asador, el cordón ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.
6. Es necesario mantener una supervisión estricta cuando aparatos eléctricos sean usados por niños o en presencia de niños.
7. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no lo esté usando y antes de la limpieza. Deje que se enfríe antes de colocar o sacar alguna pieza, y antes de limpiarlo.
8. No opere ningún aparato electrodoméstico si el cordón o el enchufe están averiados, después de un mal funcionamiento del aparato, o si éste se ha caído o averiado de alguna forma. Llame a nuestro número gratuito de servicio al cliente, para obtener información sobre el examen, la reparación o la regulación del aparato.
9. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
10. No lo use al aire libre.
11. No deje que el cordón cuelgue sobre el borde de una mesa o de un mostrador, o que toque alguna superficie caliente, incluyendo la superficie de una cocina.
12. Para desconectar, coloque el control en la posición OFF (apagado) y luego saque el enchufe del tomacorriente.
13. No coloque el aparato sobre o cerca de una fuente de gas caliente o de un quemador eléctrico, ni dentro de un horno caliente.
14. Es importante tener extremo cuidado cuando se mueva un aparato electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
15. El vapor que se escapa por debajo de la tapa es caliente y puede causar quemaduras.
16. No lo use sin la bandeja de inserción especialmente diseñada para este modelo.
17. No use el aparato para derretir cera ni para cualquier otra aplicación no relacionada con alimentos.
18. No permita que materiales inflamables como cortinas, colgaduras, paredes, armarios, placas posteriores y otras superficies toquen ninguna parte del horno asador mientras esté funcionando.
19. No use el aparato electrodoméstico para ningún otro fin que no sea el indicado.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

Otra Información para la Seguridad del Consumidor

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

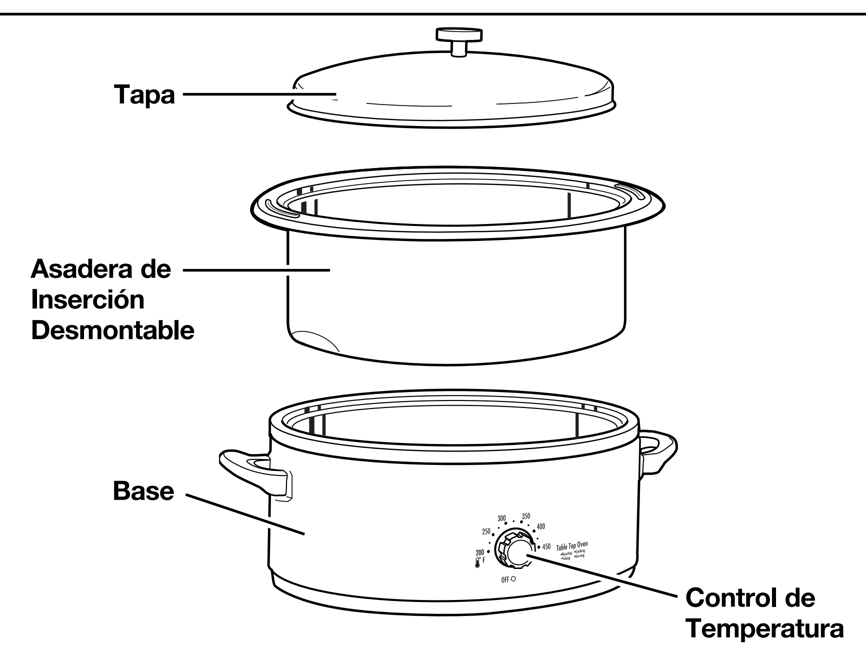
¡ADVERTENCIA! Peligro de Descarga Eléctrica: Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una pata más ancha) que reduce el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe embona únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente polarizado. No trate de obviar el propósito de seguridad del enchufe modificándolo de alguna manera o utilizando un adaptador. Si el enchufe no entra completamente en la toma, invierta el enchufe. Si aún no entra, haga que un eléctrico reemplace la toma.

El largo del cable que se usa en este aparato fue seleccionado para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Si es necesario usar un cable más largo, se podrá usar un cable de extensión aprobado. La clasificación eléctrica nominal del cable de extensión debe ser igual o mayor que la clasificación nominal del aparato. Es importante tener cuidado de colocar el cable de extensión para que no se pliegue sobre el mostrador o la mesera en donde niños puedan tirar del mismo o tropezarse accidentalmente.

Para evitar una sobrecarga eléctrica del circuito, no use otro aparato de alto voltaje en el mismo circuito con este aparato.

Piezas y Características

¡ES IMPORTANTE LEER ESTE MANUAL! EL HORNO ASADOR COCINA ALGUNOS PRODUCTOS CON MÁS RAPIDEZ QUE UN HORNO CONVENCIONAL.



Cómo Usar el Horno Asador

Consejos de Uso

ANTES DEL PRIMER USO: Lave la asadera de inserción y la tapa antes de usar. Durante el primer uso del horno asador, puede notarse algo de humo y olor. Después del primer uso del horno no deberían producirse más humo y olor.

- La asadera de inserción siempre debe usarse cuando cocine con el horno asador. Si va a cocinar grandes cantidades de sopa o estofados, la asadera de inserción puede utilizarse como la bandeja de cocción en la base asadora. También puede utilizarse como una bandeja de asado grande en la base de asado.
- No utilice la asadera de inserción como una bandeja para hornear pasteles, panes o estofados. Debe colocarse una bandeja separada en la asadera de inserción cuando quiera preparar estos alimentos.
- Antes de hornear o asar en el horno asador, verifique que la bandeja o plato que planea utilizar entre bien colocándolo en la asadera de inserción.
- No recomendamos el uso de bolsas de cocción en el horno asador.
- No quite la tapa del horno asador a menos que sea necesario. Al quitar la tapa el calor se escapa y esto afecta la temperatura del horno asador.

Cómo Utilizarlo

1. Verifique que el control de temperatura esté en OFF (apagado). Enchufe el cable en un tomacorriente de 120 voltios AC.
2. Coloque el alimento a cocinar en una bandeja (o directamente en una asadera de inserción) y luego deposítelo en el horno asador y vuelva a colocar la tapa.
3. Programe el control de temperatura en la configuración deseada.
4. Cuando termine de cocinar, quite la tapa y luego saque los alimentos.
5. Gire el control de temperatura a OFF (apagado) y desenchufe el horno asador.

NOTAS:

- Cuando cocine, la asadera de inserción siempre debe colocarse en la base del asador.
- Si su modelo tiene una asadera de inserción antiadherente, no precaliente el horno asador. Esto acortará la vida útil del revestimiento antiadherente.

⚠PRECAUCIÓN

- El vapor que escapa puede provocar quemaduras.
- Utilice guantes de cocina para proteger sus manos cuando retire la asadera de inserción, la rejilla, la asadera común o alimentos cocidos.

Cómo Asar Carne Vacuna y de Ave

- Cuando se prepare para asar, coloque la carne vacuna o de ave en la asadera de inserción. Luego coloque la asadera de inserción en el horno asador y vuelva a colocar la tapa.
- Recomendamos el uso de un termómetro de carne para garantizar siempre asados y aves perfectamente cocidos. Si usa un termómetro, la carne o el ave debe quitarse del horno asador cuando el termómetro llegue a los 5 a 10 grados por debajo de la temperatura deseada. La temperatura interna seguirá elevándose después de que la carne se haya quitado del horno asador.

Tabla de Asado de Carne

- La Tabla de Asado indica los tiempos de cocción para cortes de carne tiernos que generalmente se asan en seco. Estos asados son del área de la costilla o del cuarto trasero. Para ablandar los cortes del área de la pata (jamón) o de la paleta, cocine en líquido durante un período de tiempo mayor.
- Los tiempos de asado indicados son aproximados y deben usarse sólo como una guía general. Los cortes individuales de carne y las preferencias personales pueden establecer tiempos de asado menores y mayores.

CORTE	TEMPERATURA	MINUTOS POR LB/KG
Asados de carne (4 lbs/1.8 kg)	325°F/160°C	12 a 20
Asados de cerdo (3 lbs/1.35 kg)	325°F/160°C	20 a 30
Jamón ahumado		
Cocinar antes de comer	325°F/160°C	15 a 30
Completamente cocido	325°F/160°C	12 a 25

Lecturas Finales de Termómetro de Carne

Prepare hasta alcanzar el punto de cocción deseado midiendo la temperatura interna de la carne con un termómetro de carne.

CARNE	JUGOSA	MEDIA	BIEN COCIDA
Carne	140°F/60°C	160°F/70°C	170°F/77°C
Cerdo	*	160°F/70°C	170°F/77°C
Cordero	140°F/60°C	160°F/70°C	170°F/77°C
Jamón ahumado			
Cocinar antes de comer			160°F/70°C
Completamente cocido			140°F/60°C
Carne de ave			
Pollo para asar			180°F/82°C
Pavo			180°F/82°C

Cocción en Grandes Cantidades

- La asadera de inserción puede utilizarse como un recipiente de cocción grande cuando cocine o caliente grandes cantidades, alrededor de 5 cuartos de galón (5 L). Puede utilizarse para cocinar salsas o guisos a fuego lento, o simplemente calentar o entibiar grandes cantidades.
- Por ejemplo, configure el control de temperatura en 250°F (120°C) y el horno asador calentará sopa o salsa de espagueti de temperatura refrigerada a temperatura de servicio en alrededor de una hora.

Limpieza

1. Gire el control de temperatura a OFF (apagado). Desenchufe el horno asador del tomacorriente y deje enfriar.
2. Lave la tapa e introduzca la asadera en agua caliente jabonosa. Para quitar alimentos pegados, deje en remojo, luego raspe con una esponjilla de nylon. Enjuague en agua caliente, luego seque.
3. Limpie la parte interna de la base del asador con un paño húmedo.
4. Limpie la parte externa del horno asador con un paño húmedo jabonoso, luego seque.

⚠ADVERTENCIA

Peligro de Choque Eléctrico

- Desconecte el suministro eléctrico antes de limpiar.
- No sumerja el cable, el enchufe o la base en ningún líquido.

No seguir estas instrucciones podría resultar en la muerte o choque eléctrico.

Recetas para Asaderas de Inserción

Papas al Horno

3 a 4 libras (1.35 a 1.8 kg) de papas, alrededor de 5 a 8 papas

Lave las papas y perfore con un tenedor. Apile las papas en la asadera de inserción de modo que no toquen los lados. Coloque la tapa sobre el horno asador y hornee a 400°F (205ºC) durante 1 hora y 15 minutos o hasta que estén tiernas cuando se las perfore con un tenedor.

Costillas Asadas con Miel

Para la marinada:
1 cucharadita (5 ml) de ajo picado
1 taza (250 ml) llena de azúcar moreno
1 taza (250 ml) de miel
1/4 taza (60 ml) de vinagre de sidra
1/4 taza (60 ml) de salsa Worcestershire
1 cucharada (15 ml) de sal
2 cucharaditas (10 ml) de jengibre molido
1 cucharadita (5 ml) de Tabasco
4 costillares de cerdo (alrededor de 4 libras [1,8 kg])

Mezcle bien el ajo, el azúcar moreno, miel, vinagre, Worcestershire, sal, jengibre y Tabasco. Corte las costillas para que entren en la asadera de inserción sin tocar los lados. Cubra las costillas con la marinada. Coloque las costillas en la asadera de inserción y vierta una taza de marinada sobre las costillas. Ase a 350°F (180ºC) durante una hora. Agregue la marinada restante y ase durante una hora más. **Alcanza para 4 porciones.**

Estofado de Carne Asado al Horno

2 libras (900 g) de carne vacuna de cuarto delantero, cortada en cubos de 1 pulgada (2,5 cm)
1 bolsa de una libra (450 g) de zanahorias bebé
2 papas grandes, en cubos
2 latas de 10¾ onzas (309 g) de crema condensada de sopa de tomate
3 tazas (750 ml) de agua
Un sobre de 1,5 onzas (45 g) de mezcla de condimentos para estofado de carne

Coloque la carne, las zanahorias y las papas en la asadera de inserción. En un tazón, bata la sopa, el agua y el paquete de condimento. Distribuya sobre la carne y los vegetales. Cubra y cocine a 250°F (120ºC) durante 3 horas o hasta que la carne esté tierna. De vez en cuando quite la tapa y mezcle. **Alcanza para 4 a 6 porciones.**

Recetas para Otras Asaderas o Bandejas de Horneado

Crocante de Frutas

3 tazas (750 ml) de manzanas en rebanadas (o arándanos congelados)
1 taza (250 ml) de avena
2/3 taza 150 ml) de azúcar moreno
1/2 taza (125 ml) de harina
1 cucharadita (5 ml) de canela
1/4 cucharadita (1,25 ml) de sal
1/4 cucharadita (1,25 ml) de nuez moscada
1/2 taza (125 ml) de manteca derretida

Coloque las manzanas o los arándanos en un molde para pan enmantecado de 9 x 5 pulgadas (23 x 13 cm). En un tazón mediano mezcle la avena, el azúcar moreno, la harina, la canela, la sal y la nuez moscada. Revuelva. Agregue la manteca y revuelva hasta que se desmenuce. Coloque la mezcla sobre la fruta. Deposite la asadera en el horno. Cubra y hornee a 400°F (205°C) durante 30 minutos o hasta que se desmenuce. **Alcanza para 4 porciones.**

Budín de pan tradicional

6 rebanadas de pan
2 huevos
2 yemas de huevo
1/2 taza (125 ml) de azúcar
1 taza (250 ml) de leche
1 lata de 14 onzas (400 g) de leche condensada endulzada
1 cucharadita (5 ml) de vainilla

Enmanteque un molde para pan de 9 x 5 pulgadas (23 x 13 cm). Corte las rebanadas de pan en piezas de 1 pulgada (2.5 cm). Coloque en el molde para pan preparado. Mezcle los huevos, yemas de huevo, azúcar, leche, leche condensada endulzada y vainilla. Mezcle hasta que quede bien mezclado. Vierta sobre el pan en el molde. Presione el pan en la mezcla hasta lograr una capa. Vierta 2 tazas (500 ml) de agua caliente en la asadera de inserción. Con cuidado coloque el molde para pan en el agua. Cubra y hornee a 375°F (190°C) durante 45 minutos. **Alcanza para 4 porciones.**



Grupo HB PS, S.A. de C.V.
Monte Elbruz No. 124 Int. 601
Col. Palmitas Polanco
México, D.F. C.P. 11560
Tel. 01-800-71-16-100

PÓLIZA DE GARANTÍA

PRODUCTO:	MARCA:	MODELO:

Grupo HB PS, S.A. de C.V. cuenta con una Red de Centros de Servicio Autorizada, por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en donde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Para mayor información llame sin costo:
Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100

Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra:
GARANTÍA DE 1 AÑO.

COBERTURA

- Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra.
- Grupo HB PS, S.A. de C.V. se obliga a reemplazar, reparar o reponer, cualquier pieza o componente defectuoso; proporcionar la mano de obra necesaria para su diagnóstico y reparación, todo lo anterior sin costo adicional para el consumidor.
- Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio.

LIMITACIONES

- Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, jarras, filtros, etc.
- Grupo HB PS, S.A. de C.V. no se hace responsable por los accidentes producidos a consecuencia de una instalación eléctrica defectuosa, ausencia de toma de tierra, clavija de enchufe en mal estado, etc.

EXCEPCIONES

Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:

a) Cuando el producto se hubiese utlizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)
b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.
c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo.
d) Esta garantía pierde su validez si el producto es utilizado en un medio diferente a una vivienda unifamiliar o se somete a cualquier voltaje o forma de onda diferente a la especificada en la etiqueta de clasificación (ej., 120V ~ 60 Hz).

El consumidor puede solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió su producto, siempre y cuando Grupo HB PS, S.A. de C.V. no cuente con talleres de servicio.

PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA

- Para hacer efectiva la garantía no deben exigirse mayores requisitos que la presentación del producto y la póliza correspondiente, debidamente sellada por el establecimiento que lo vendió.
- Para hacer efectiva la garantía, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa).
- Si no existe Centro de Servicio Autorizado en su localidad llame a nuestro Centro de Atención al Consumidor para recibir instrucciones de como hacer efectiva su garantía.
- El tiempo de reparación, en ningún caso será mayor de 30 días naturales contados a partir de la fecha de recepción del producto en nuestros Centros de Servicio Autorizados.
- En caso de que el producto haya sido reparado o sometido a mantenimiento y el mismo presente deficiencias imputables al autor de la reparación o del mantenimiento dentro de los treinta días naturales posteriores a la entrega del producto al consumidor, éste tendrá derecho a que sea reparado o mantenido de nuevo sin costo alguno. Si el plazo de la garantía es superior a los treinta días naturales, se estará a dicho plazo.
- El tiempo que duren las reparaciones efectuadas al amparo de la garantía no es computable dentro del plazo de la misma. Cuando el bien haya sido reparado se iniciará la garantía respecto de las piezas repuestas y continuará con relación al resto. En el caso de reposición del bien deberá renovarse el plazo de la garantía.

FECHA DE ENTREGA	SELLO DEL VENDEDOR	QUEJAS Y SUGERENCIAS
DÍA___ MES___ AÑO___		Si desea hacer comentarios o sugerencias con respecto a nuestro servicio o tiene alguna queja derivada de la atención recibida en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados, por favor dirigirse a: **GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO** **01 800 71 16 100** **Email: mexico.service@hamiltonbeach.com.mx**

RED DE CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADA
GRUPO HB PS, S.A. DE C.V.

Distrito Federal

ELECTRODOMÉSTICOS
Av. Plutarco Elias Cailes No. 1499
Zacahuitzco MEXICO 09490 D.F.
Tel: 01 55 5235 2323
Fax: 01 55 5243 1397

CASA GARCIA
Av. Patriotismo No. 875-B
Mixcoac MEXICO 03910 D.F.
Tel: 01 55 5563 8723
Fax: 01 55 5615 1856

Jalisco

SERVICIOS DE MANTENIMIENTO
CASTILLO
Garibaldi No. 1450
Ladrón de Guevara
GUADALAJARA 44660 Jal.
Tel: 01 33 3825 3480
Fax: 01 33 3826 1914

Chihuahua

DISTRIBUIDORA TURMIX
Av. Paseo Triunfo de la Rep. No. 5289
Local 2 A., Int. Hipermart
Alamos de San Lorenzo
CD. JUAREZ 32340 Chih.
Tel: 01 656 617 8030
Fax: 01 656 617 8030

Nuevo Leon

FERNANDO SEPULVEDA REFACCIONES
Ruperto Martínez No. 238 Ote.
Centro MONTERREY, 64000 N.L.
Tel: 01 81 8343 6700
Fax: 01 81 8344 0486

Modelo:	Tipo:	Características Eléctricas:
32700Y	RO02	120V~ 60Hz 750W

Los modelos incluídos en el instructivo de Uso y Cuidado pueden ir seguidos o no por un sufijo correspondiente a una o varias letras del alfabeto y sus combinaciones, separadas o no por un espacio, coma, diagonal, o guión. Como ejemplos los sufijos pueden ser: "Y" y/o "MX" y/o "MXY" y/o "Z".